

COXAS DE FRANGO EMPANADAS E ASSADAS

INGREDIENTES

4 coxas e 4 sobrecoxas de frango com pele

suco de 1/2 limão

4 dentes de alho amassados

3 colheres de maionese

sal e pimenta a gosto

farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Na véspera, tempere as coxas e sobrecoxas com o suco do limão, o alho, o sal e a pimenta.

O ideal é deixar o frango marinar por 1 noite, mas na falta de tempo pode fazer tudo no dia do preparo.

Na hora de preparar preaqueça o forno a 250° C.

Misture as 3 colheres de maionese ao frango e empane na farinha de rosca (faça isso inclusive debaixo das peles).

Disponha as coxas e sobrecoxas em uma assadeira antiaderente com os pedaços afastados um do outro, para que não se acumule líquido.

Asse por cerca de 40 minutos ou até dourar bem.

Sirva acompanhado de purê de batatas e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52009-coxas-de-frango-empenadas-e-assadas.html>